

**«Всероссийский научно-исследовательский институт  
птицеперерабатывающей промышленности» – филиал  
Федерального государственного бюджетного научного учреждения  
Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский  
и технологический институт птицеводства» Российской академии наук  
(ВНИИПП)**

**ПРИГЛАШЕНИЕ НА ОБУЧАЮЩИЙ НАУЧНО-  
ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР «СОВРЕМЕННЫЕ  
РЕШЕНИЯ В ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИИ  
И ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ  
ПТИЦЕВОДЧЕСКОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ  
ОТРАСЛЕЙ»**



**Москва, 09-13 апреля 2018 г.**



**«Всероссийский научно-исследовательский институт  
птицеперерабатывающей промышленности» – филиал  
Федерального государственного бюджетного научного учреждения  
Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский  
и технологический институт птицеводства» Российской академии наук  
(ВНИИПП)**

141552, область Московская, район Солнечногорский, рабочий поселок Ржавки, строение 1  
тел. (495) 944 6403, факс (495) 944 6352, [www.vniipp.ru](http://www.vniipp.ru), e-mail: [info@vniipp.ru](mailto:info@vniipp.ru)  
ОКПО 23476484, ОГРН 1025005327522, ИНН/КПП 5042000869/504443001

От 29.01.2018 г. № 42/33

*Приглашение на обучающий научно-практический семинар «Современные решения в области технологии и обеспечения безопасности продукции птицеводческой и птицеперерабатывающей отраслей»*

**Руководителям и специалистам предприятий птицеперерабатывающей и мясной промышленности и других заинтересованных организаций**

Уважаемые коллеги!

Приглашаем Вас принять участие в научно-практическом семинаре – повышении квалификации «Современные решения в области технологии и обеспечения безопасности продукции птицеводческой и птицеперерабатывающей отрасли», который состоится 09-13 апреля 2018 по адресу: Москва, ул. Крылатская, дом 17, строение 3, Бизнес-парк «Крылатские холмы».

Научно-практический семинар специалисты ВНИИПП проведут совместно с сотрудниками ЗАО «ЗМ Россия» по специально разработанной программе, предусматривающей обучение как начинающих, так и подготовленных специалистов отрасли.

Семинар позволит получить новую информацию, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, важных не только для Вашего предприятия, но и отрасли в целом.

По окончании семинара специалистам будет выдан сертификат о прохождении обучения.

Стоимость обучения одного специалиста, включая 18% НДС, составляет 20000 рублей. Для двух и более специалистов с одного предприятия предоставляется скидка 10%. В стоимость включены: обучение и кофе-пауза. Комплексные обеды и проживание в гостинице в стоимость семинара не входят.

Оплата за обучение производится **только по безналичному расчету (для оформления договора и бухгалтерских документов необходимо предоставить реквизиты предприятия).**

Заявки для участия в научно-практическом семинаре принимаются в электронном виде по e-mail: [n.bladyko@mail.ru](mailto:n.bladyko@mail.ru), контактный телефон: (495) 944-57-72; 8(926)835-44-84 (Бладыко Надежда Алексеевна) **до 23 марта 2018 года.**

Информацию и отзывы слушателей о предыдущих семинарах можно найти на сайте ВНИИПП.

*Приложения:* Программа семинара (Приложение № 1), Форма заявки (Приложение № 2), Бронирование гостиницы (Приложение № 3).

Директор, канд. техн. наук

И.В. Мокшанцева

**Программа\***  
**обучающего научно-практического семинара**  
**«Современные решения в области технологии и обеспечения безопасности**  
**продукции птицеводческой и птицеперерабатывающей отрасли»**

**Место проведения** Москва, ул. Крылатская, дом 17, строение 3, Бизнес-парк «Крылатские холмы», ЗАО «ЗМ Россия»

<b>Время</b>	<b>Докладчик</b>	<b>Тема доклада</b>
<b>09 апреля-День заезда</b>		
15:00-16:00	Прибытие слушателей, размещение в гостинице	
<b>10 апреля</b>		
09:30-10:00	Регистрация	
10:00-10:15	Приветствие	
10:15-11:15	Гущин Виктор Владимирович, чл.-кор. РАН, д-р с.-х. наук, ВНИИПП	Повышение качества и безопасности продукции – задачи сегодняшнего дня птицеперерабатывающей отрасли
11:15-12:15	Степанова Галина Архиповна, ст. научн. сотр., ВНИИПП	Стандартизация продукции птице- и яйцепереработки: новые подходы
12:15-13:00	Перерыв (обед)	
13:00-14:00	Маковеев Иван Иванович, канд. техн. наук, ВНИИПП	Современные требования переработки мяса птицы
14:00-15:00	Абалдова Валентина Антоновна, канд. техн. наук, ВНИИПП	Новое в технике и технологии механической обвалки мяса птицы
15:00-15:15	Перерыв	
15:15-16:15	Махонина Валентина Николаевна, канд. техн. наук, ВНИИПП	Разработка ассортимента мясо-яичных продуктов повышенной биологической ценности с использованием мяса кур и куриных яиц
16:15-17:15	Волик Виктор Григорьевич, д-р биол. наук, ВНИИПП	Повышение качества и безопасности пищевого и кормового белка
17:15-17:20	Подведение итогов	

Время	Докладчик	Тема доклада
<b>11 апреля</b>		
09:30-10:00	Регистрация	
10:00-10:15	Приветствие	
10:15-12:00	Белоус Лариса Григорьевна – Ведущий технический эксперт, ЗМ Россия	Микробиологический контроль мяса птицы, субпродуктов, п/ф, смывов с целью определения: КМАФАнМ, БГКП, S.aureus, плесеней/дрожжей. Альтернативные методы
12:00-13:00	Перерыв (обед)	
13:00-14:00	Фролова Юлия Анатольевна, Микробиолог Испытательный Центр ООО «Нестле Россия»	Валидация и верификация микробиологических методов. Основные понятия
14:00-15:00	Елисеева Ирина Семеновна – старший торговый представитель, ЗМ Россия	Гигиенический контроль на предприятиях птицеводческой и птицеперерабатывающей промышленности. АТФ-мониторинг. Люминометр Clean-Trace. Демонстрация прибора
15:00-15:15	Перерыв	
15:15-16:15	Белоус Лариса Григорьевна - Ведущий технический эксперт, ЗМ Россия	Ускоренные методы анализа патогенных микроорганизмов (сальмонелл, L. monocytogenes)
16:15-16:45	Елисеева Ирина Семеновна – старший торговый представитель, ЗМ Россия	Экономическое обоснования внедрения новых методов
16:45-17:00	Подведение итогов, ответы на вопросы	
<b>12 апреля</b>		
09:30-10:00	Регистрация	
10:00-10:30	Блинов Роман, руководитель проекта интеграции IT-компаний АСБК	Интеграционные решения с ГИС Системой Меркурий. 1С управление ветеринарными сертификатами
10:30-12:00	Дмитриева Татьяна Консультант по системам менеджмента ООО «ИнтерКонсалт»	Программы предварительных условий в управлении рисками на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности
12:00-13:00	Перерыв (обед)	
13:00-14:00	Козак Сергей Степанович, д-р биол. наук, ВНИИПП	Листерии – мониторинг и профилактика в цехах первичной переработки птицы

<b>Время</b>	<b>Докладчик</b>	<b>Тема доклада</b>
14:00-15:00	Белоус Лариса Григорьевна	Мониторинг листерий на предприятиях. Метод индикаторных микроорганизмов
15:00-15:15	Перерыв	
15:15-16:15	Кобзев Евгений - Руководитель отдела микробиологических исследований канд.биол.наук	Санитарно-микробиологический контроль воздуха производственных помещений: нормативы и практический опыт
16:15-16:45	Труханов Александр - торговый представитель, ЗМ Россия	Безопасность персонала на пищевом предприятии: <ul style="list-style-type: none"> <li>• средства индивидуальной защиты</li> <li>• системы защиты от падения с высоты (человека и инструмента)</li> <li>• напольные покрытия: очищающие, противоскользкие и противоусталостные</li> </ul>
16:45-17:00	Подведение итогов, ответы на вопросы	
<b>13 апреля</b>		
09:30-10:00	Регистрация	
10:00-11:00	Агафонычев В.П., д-р техн. наук, ВНИИПП	Переработка куриных яиц
11:00-12:00	Стефанова И.Л., д-р техн. наук, ВНИИПП	Глубокая переработка яиц с целью создания функциональных (в т.ч. коагулированных) продуктов
12:00-13:00	Перерыв (обед)	
13:00-14:00	Максимов А.Ю., д-р техн. наук, ВНИИПП	Механизация процесса получения коагулированных яичных продуктов
14:00-15:00	Трухина Т.Ф., ст. научн. сотр. ВНИИПП	Экономическая оценка производственных рисков на предприятиях птицеводческого комплекса
15:00-15:15	Перерыв	
15:15-15:45	Круглый стол: обсуждение вопросов семинара, вручение сертификатов	

*\* В Программе возможны изменения*

**ЗАЯВКА**  
**на участие в обучающем научно-практическом семинаре**  
**«Современные решения в области технологии и обеспечения безопасности**  
**продукции птицеводческой и птицеперерабатывающей отрасли»**

Заявки для участия в научно-практическом семинаре принимаются в электронном виде по e-mail: [n.bladyko@mail.ru](mailto:n.bladyko@mail.ru) контактный телефон: (495) 944 57 72; 8 926 835 44 84

Организация (полное наименование)		
Основное направление производства (яйцо, мясо)		
Контактное лицо Телефон (с кодом города)		
E-mail		
<b>Участник №1</b>		
Ф.И.О. участника (полностью)		
Должность		
Контакты		
<b>Участник №2</b>		
Ф.И.О. участника (полностью)		
Должность		
Контакты		
<b>Участник №3</b>		
Ф.И.О. участника (полностью)		
Должность		
Контакты		

## БРОНИРОВАНИЕ ГОСТИНИЦЫ

Можем посоветовать отели (недорогие для Москвы), которые находятся недалеко от станций метро.

От метро Крылатское до бизнес-центра ходят бесплатные автобусы. Время в пути 10-15 минут.

Примеры отелей:

1. Восход <http://www.voschod.ru/rooms>
2. МАХИМА Заря <http://maximahotels.ru/ru/hotel/zarya/rooms/>
3. Максима Славия <http://maximahotels.ru/ru/hotel/slavia/rooms/>